



# DOMAINE JACQUES PRIEUR

## Chambertin Grand Cru 2001

2001 est un millésime qui a connu quelques incidents climatiques: passage de grêle sur la Côte de Beaune. Beaune, Volnay et Pommard ont été particulièrement touchés début août par les caprices du ciel. Résultat: Des vins sur le fruit mais pas très concentrés, à ne pas laisser trop vieillir. La Côte de Nuits s'en sort mieux avec des vins très raffinés, très Pinot, racés avec beaucoup de finesse.

### CÉPAGE & SUPERFICIE

Encépagement: 100% Pinot Noir à jus blanc sur 0,84 hectare.

### TERROIR

Sol profond, brun en surface, très évolué. Gros blocs de calcaires fissurés en sous-sol. Exposition plein est.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés à la main puis sont triés et totalement égrappés. La cuvaison a duré 21 jours à température contrôlée en cuves bois. Nous effectuons un pigeage deux fois par jour pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. L'élevage se fait à 100% en fûts de chêne neufs. Durée de l'élevage: 17 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Dégusté en 2002

ROBE: Belle robe rubis profonde.

NEZ: Développe des notes de cerise noire, de liqueur de cerise, de noyau et d'amande fraîche.

BOUCHE: Dense, sérieuse et puissante. Elle s'exprime sur des saveurs épicées, fruitées et minérales. Les tanins sont sérieux et posés.



PULIGNY  
MONTRACHET

MEURSAULT

BEAUNE

NUITS  
SAINT-GEORGES

CHAMBOLLE  
MUSIGNY

GEVREY  
CHAMBERTIN